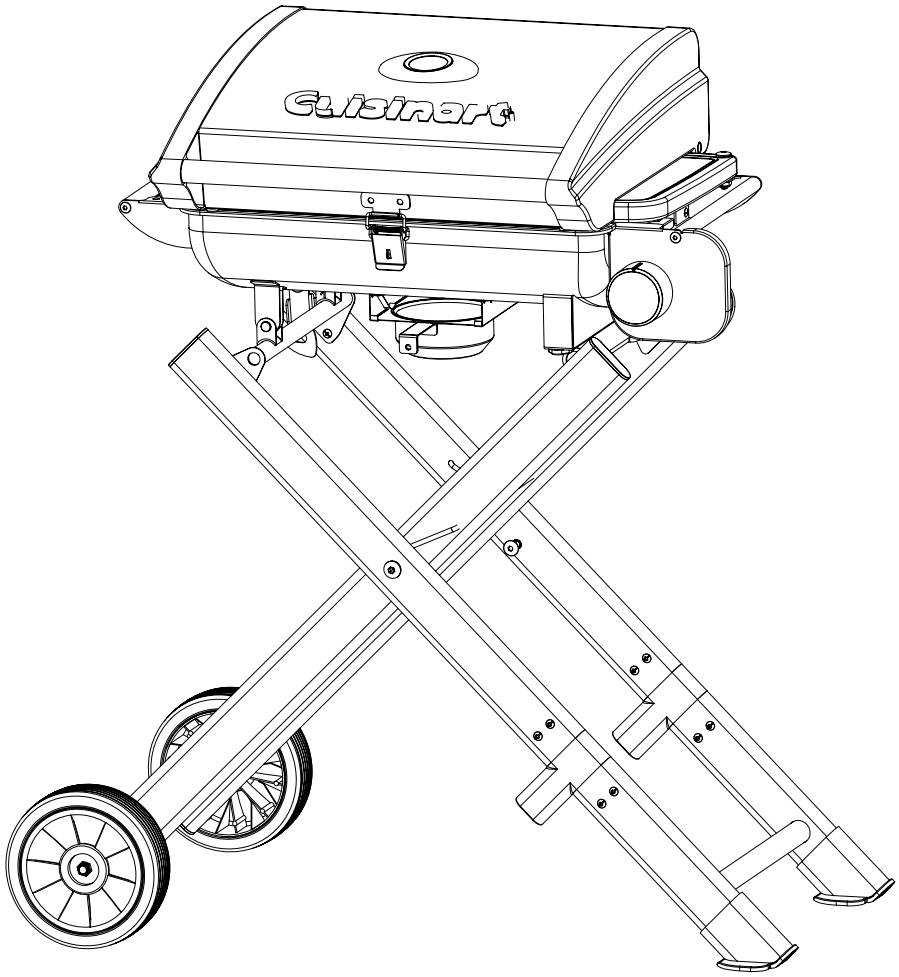
Cuisinart®



MANUEL D'UTILISATION & GUIDE DE MONTAGE **BQ400E**

SOMMAIRE

1. GUIDE DE MONTAGE 5

A. LISTE DES FIXATIONS 5

B. LISTE DES PIÈCES 6

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 7

3. INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE 8

A. ORIENTATION DES PIECES 8

B. ÉTAPES POUR LE PLIAGE ET LE TRANSPORT 13

4. RACCORDEMENT AU GAZ 15

A. GAE DE PÉTROL LIQUÉFIÉ (GPL/LPG). 15

B. PRÉCAUTIONS RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GAZ 15

C. RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ AU DÉTENDEUR 16

D. REMPLACEMENT D'UNE BOUTEILLE DE GAZ USAGÉE 16

E. TESTS D'ÉTANCHÉITÉ 17

F. DÉMONTAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BOUTEILLES DE GAZ 18

5. UTILISATION DU BARBECUE 19

A. ALLUMAGE 19

B. ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE 20

C. ARRÊTER LE BARBECUE 20

D. CONSEILES DE CUISSON 21

E. EMBRASEMENTS ÉCLAIRS ET FEUX DE GRAISSE 22

6. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET ENTREPOSAGE DU BARBECUE 23

A. PROCÉDURE D'ENTRETIEN DU BARBECUE 23

B. L'ENTREPOSAGE DE VOTRE BARBECUE 25

7. DÉPANAGE. 26

A. AUTRES PROBLÈMES. 26

B. DISPOSITIF DE RÉGULATION DE DÉBIT 27

C. FOIRE AUX QUESTIONS 27

Cuisinart®

99 Avenue Aristide Briand
B.P. 72 92123 Montrouge Cedex
France

www.cuisinart.fr

CE
0461

Model N°: BQ400E

Serial N°:

Gas Type:
- Butane G30
- Propane G31

		NL	BE – FR - IT - LU
Cat.		$I_{3B/P}$ (30 mbar)	I_{3+} (28-30 / 37 mbar)
Jet size Ø	Main	0,91 mm (code 64)	0,91 mm (code 64)
	Side	/	/
	Back	/	/
Reg.		Butane	Butane / Propane

	Q max (Main burner)		Q max (Side Burner)		Q max (Back Burner)	
	kW	g/h	kW	g/h	kW	g/h
1 Burner	3,6	261	/	/	/	/

ATTENTION :
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Consulter la notice avant l'utilisation.
- Des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne pas modifier l'appareil !

AVERTISSEMENT
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité, instructions d'assemblage et directives d'entretien et d'utilisation avant de tenter d'assembler votre barbecue et de cuisiner avec.

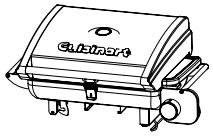
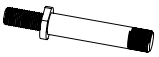
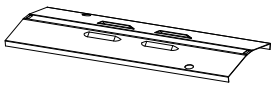
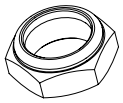
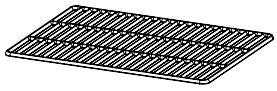
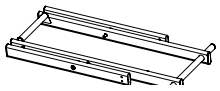
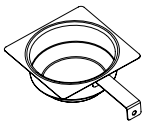
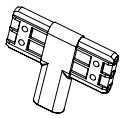
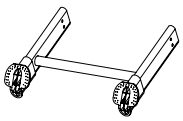
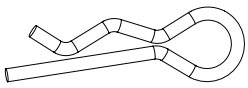
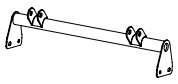
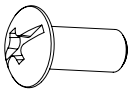
- Ce manuel d'utilisation doit toujours être conservé avec le produit.
- Tout manquement aux directives du fabricant risque de causer des incendies, des explosions et des dommages matériels dangereux, ainsi que de graves blessures, voire la mort.
- Observez toutes les procédures de vérification d'étanchéité avant d'utiliser le barbecue, même si le barbecue a été assemblé par le distributeur. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans avoir lu les instructions d'allumage de ce manuel.
- Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide! Portez des gants de protection s'il y a lieu.
- Ce barbecue est réservé à un usage STRICTEMENT résidentiel. N'utilisez pas cet appareil à des fins de cuisson commerciale.
- N'essayez pas de réparer ou de modifier l'assemblage du flexible et du détendeur ou du robinet afin de corriger un quelconque défaut présumé ou d'effectuer une quelconque adaptation ou conversion. Toute modification de cet assemblage entraîne l'annulation de la garantie et peut créer un risque de fuite de gaz et d'incendie. Utilisez uniquement les pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant pour votre modèle d'appareil.

DANGER
Si vous décelez une odeur de gaz :
- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil. Éteignez toute flamme nue et ouvrez le couvercle. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.
- N'entreposez et n'utilisez pas de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil.
- N'entreposez pas de bouteille de propane non raccordée à proximité de cet appareil

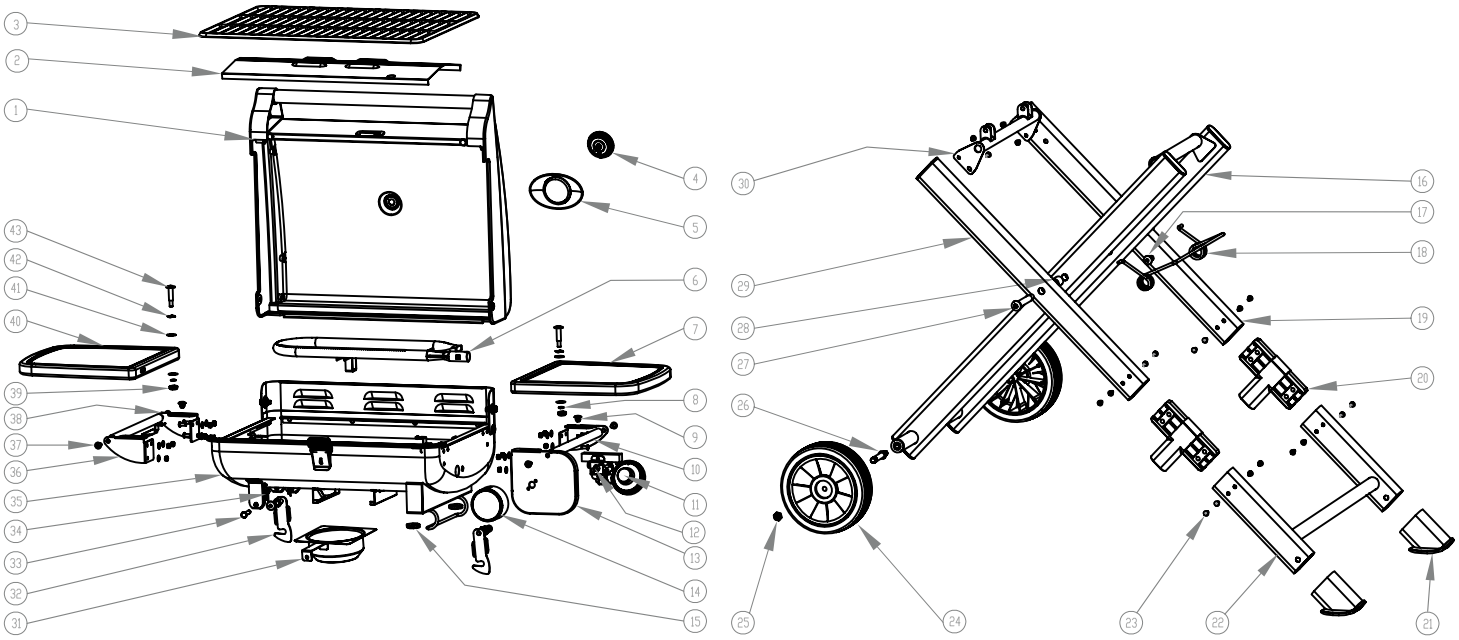
CE BARBECUE EST UNIQUEMENT CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ EN EXTÉRIEUR.

1. GUIDE DE MONTAGE

A. LISTE DES FIXATIONS

A		Cadre du barbecue **X 1**	**H**		Boulon d'essieu **X 2**
B		Diffuseur de flammes **X1**	**I**		Écrou hexagonal pour boulon d'essieu **X 2**
C		Grille de cuisson **X 1**	**J**		Chariot pliable **X 1**
D		Bac recupérateur de graisses **X 1**	**K**		Connecteur des pieds inférieurs **X 1**
E		Broches de fixation du cadre de barbecue **X 2**	**L**		Pieds inférieurs **X 1**
F		Groupilles fendues pour broches de fixation **X 2**	**M**		Barre supérieure gauche **X 1**
G		Roues **X 2**	**N**		Vis **X 20**

B. VUE EXPLOSÉE



N°	Désignation	N°	Désignation
1	Couvercle	23	M5X10 Screw
2	Diffuseur de flammes	24	Roues
3	Grille de cuisson	25	Écrou hexagonal pour boulon d'essieu
4	Thermomètre	26	Boulon d'essieu
5	Cadran de température	27	Axe
6	Brûleur	28	Bague
7	Tablette latérale droite	29	Barre du pied fixe
8	Butée du ressort	30	Barre supérieure gauche
9	Tampon en caoutchouc	31	Bac récolteur de graisses
10	Poignée	32	Loquet de sécurité
11	Régulateur	33	Broche de fixation du cadre du barbecue
12	Ensemble soupape	34	Goupille fendue de broche de fixation
13	Console	35	Chambre de combustion
14	Bouton de commande	36	Assemblage de la poignée gauche
15	Tampon en caoutchouc	37	Vis M6
16	Assemblage du pied gauche	38	Support de la poignée gauche
17	Vis M6X15	39	Écrou M6
18	Ressort du pied	40	Tablette latérale gauche
19	Barre du pied fixe	41	Rondelle de plastique
20	Connecteur des pieds inférieurs	42	Rondelle ondulée
21	Pieds	43	Vis de tablette latérale
22	Barre supérieure gauche		

2. CONSIGNES DE SECURITE

Nous vous conseillons de lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser votre barbecue à gaz. Le non-respect de ces consignes peut causer de blessures graves voire mortelles, et/ou un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels.

- Veuillez suivre attentivement les instructions de montage figurant dans le guide de montage. Un montage incorrect du barbecue peut s'avérer dangereux. N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place.
- Aucune modification du barbecue ne peut être réalisée par l'utilisateur. Toute modification, même minime, de l'appareil ou d'un de ses composants peut s'avérer dangereuse.
- N'utilisez pas votre barbecue à moins d'un mètre de distance de toute matière combustible adjacente.
- Gardez toujours la zone autour du barbecue propre et libre de toute matière combustible, comme l'essence ou un quelconque autre liquide inflammable, le papier ou les chiffons imprégnés d'huile.
- Votre barbecue est conçu pour un usage en extérieur. Il n'a pas été conçu pour être installé dans une caravane ou sur un bateau.
- Utilisez toujours ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien aéré situé à au moins à un mètre de distance de tout édifice ou logement.
- Ne faites pas fonctionner ce barbecue sous un toit ou un auvent combustible non protégé.
- N'utilisez pas cet appareil dans un espace fermé, comme un abri à voiture, un garage, une véranda ou un porche.
- N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir vérifié son étanchéité.
- Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme.
- Ne faites jamais fonctionner votre barbecue si vous avez détecté un problème d'étanchéité au niveau des raccordements de gaz.
- Vérifiez les flammes du brûleur à intervalles réguliers.
- Ne bloquez pas les ouvertures sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- N'essayez pas d'allumer le brûleur en gardant le couvercle fermé. L'accumulation de gaz non brûlés dans un barbecue fermé est dangereuse.
- N'utilisez pas cet appareil si vos facultés sont affaiblies par l'effet de l'alcool ou d'une drogue.
- Ne rangez aucune bonbonne de gaz de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous votre barbecue.
- Ne laissez pas le barbecue fonctionner sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil.
- Ne permettez pas aux enfants ou aux animaux domestiques de jouer à proximité du barbecue.
- Le barbecue devient très chaud en cours d'utilisation, soyez prudents et portez des gants de protection pour utiliser l'appareil.
- Ne tentez pas de connecter votre barbecue au robinet de gaz naturel (gaz de ville). Votre barbecue Cuisinart a uniquement été conçu pour fonctionner avec du propane ou du butane.
- N'utilisez pas votre barbecue avec du charbon de bois ou des pierres de lave.
- L'utilisation d'une bouteille de gaz endommagée ou rouillée peut être dangereuse. Ne l'utilisez pas. Faites-la remplacer par votre fournisseur en gaz.
- Ne pliez pas le flexible.
- N'utilisez pas un flexible d'une longueur supérieure à 1,5 mètres.
- Utilisez uniquement un flexible approprié et un détendeur homologués dans le pays d'utilisation.
- Nous vous recommandons de remplacer votre flexible suivant la date limite d'utilisation.
- Ne débranchez jamais le détendeur, ni aucun raccord de gaz pendant l'utilisation du barbecue.
- Même si votre bouteille de gaz semble être vide, il est possible qu'il y reste du gaz. Transportez et stockez la bouteille de manière adéquate.
- Restez éloigné des sources d'allumage lors du remplacement de la bouteille de gaz.
- Les détendeurs et les flexibles de remplacement doivent être conformes aux spécifications du fabricant de barbecue.
- Ne placez pas de housse ou de produit inflammable sur le barbecue en fonctionement.
- En cas d'embrasement, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité. Si le feu persiste, coupez l'alimentation des brûleurs et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction des flammes.
- Nettoyez minutieusement et régulièrement votre barbecue.
- N'agrandissez jamais les orifices de vos brûleurs ou des robinets durant leur nettoyage.

3. INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Retirez tous les emballages et assurez-vous d'avoir toutes les pièces en votre possession avant de commencer l'assemblage.
Référez-vous aux tableaux de la page 10 pour les numéros de pièces.
Retirez la grille de cuisson (partie C) et le diffuseur de chaleur (partie B) de l'intérieur du barbecue.

A. ORIENTATION DES PIÈCES

Retirez le chariot de la boîte et positionnez-le comme illustré sur l'image 1.

1. Notez l'orientation des trous de vis, dans la partie supérieure de la barre du pied fixe (1) ainsi que dans la partie inférieure de cette barre (2)
2. Retirez les autocollants indiquant l'orientation adéquate de l'assemblage des pieds, comme illustré sur l'image 2.
3. Assurez-vous que la poignée soit dirigée vers l'intérieur, comme illustré sur l'image 2

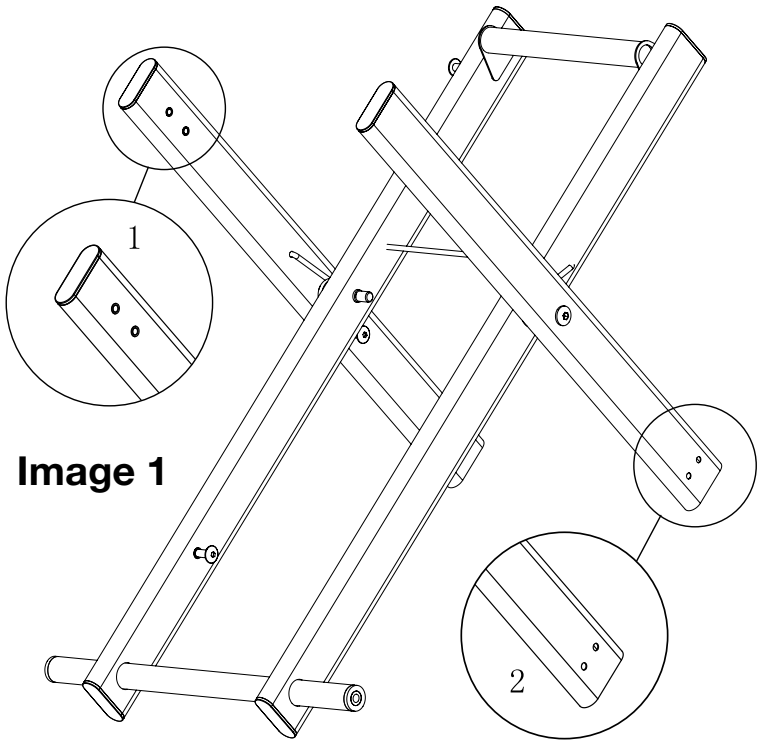


Image 1

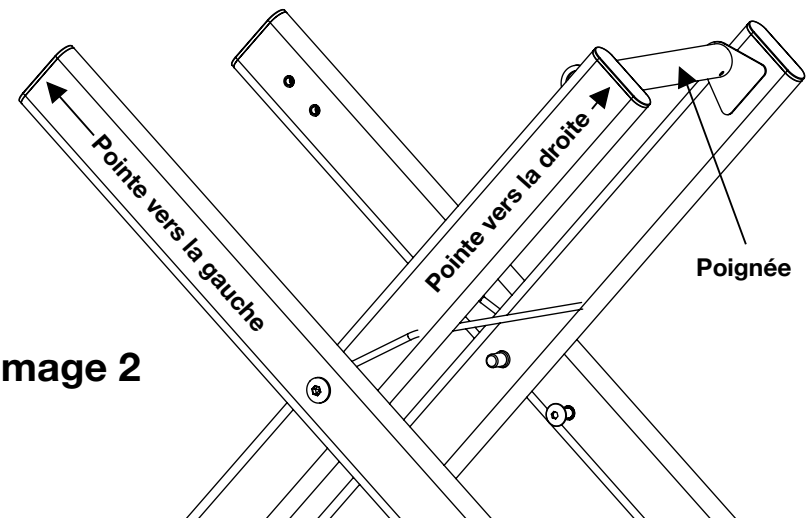
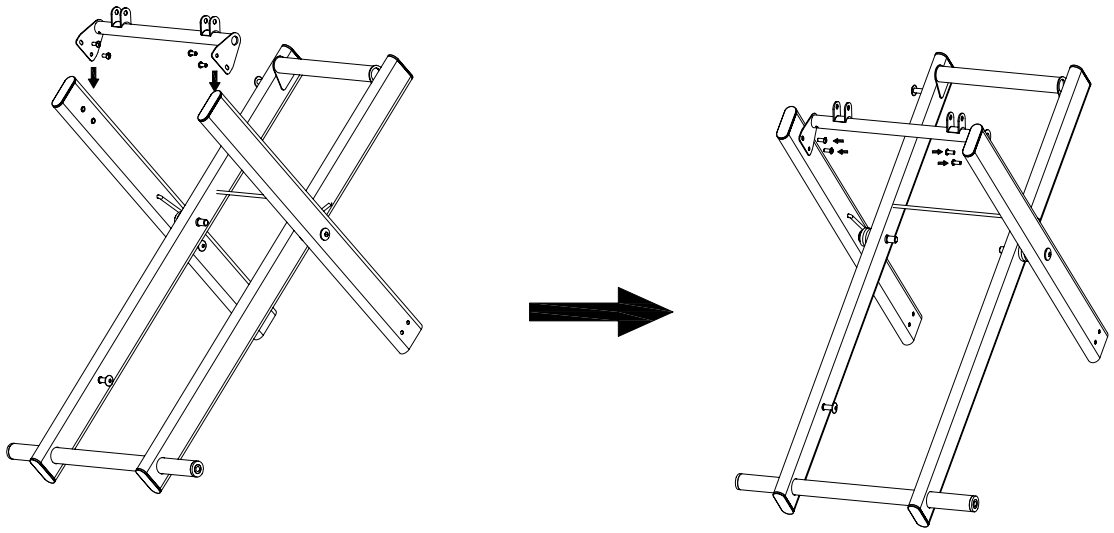


Image 2

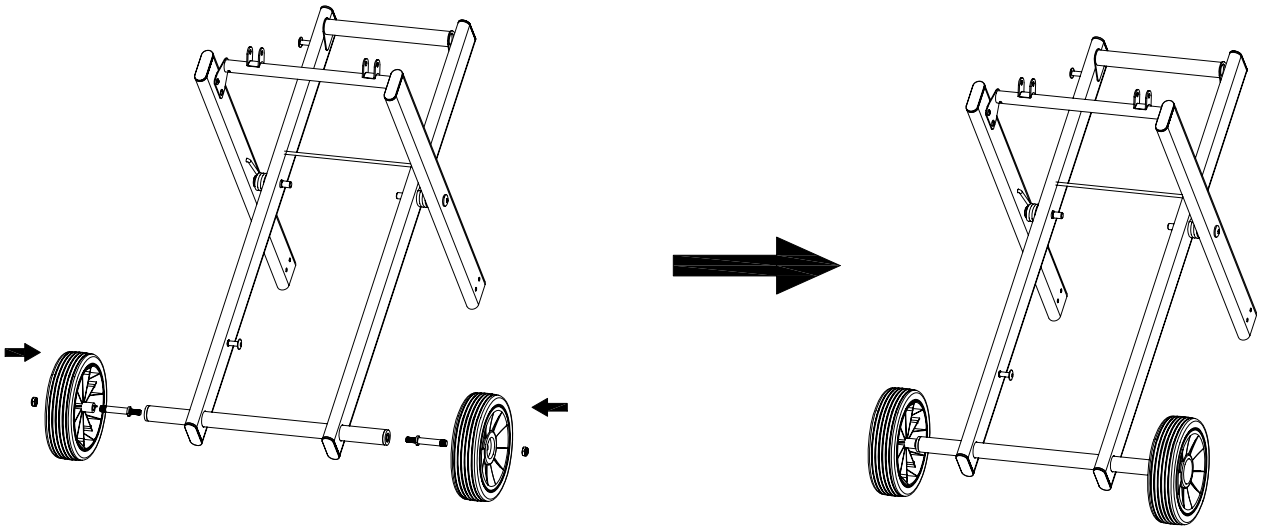
1. Assemblage du tube supérieur gauche

• À l'aide des 4 vis (partie N), fixez la barre supérieure gauche (partie M) sur le chariot (partie J), comme illustré.



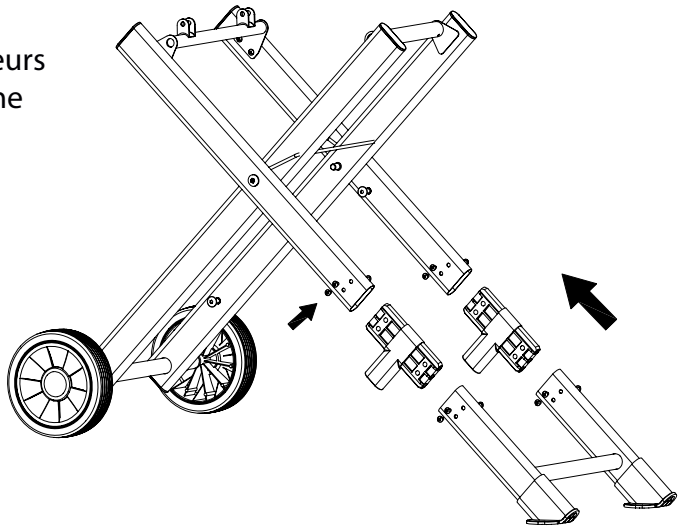
2. Assemblage des roues

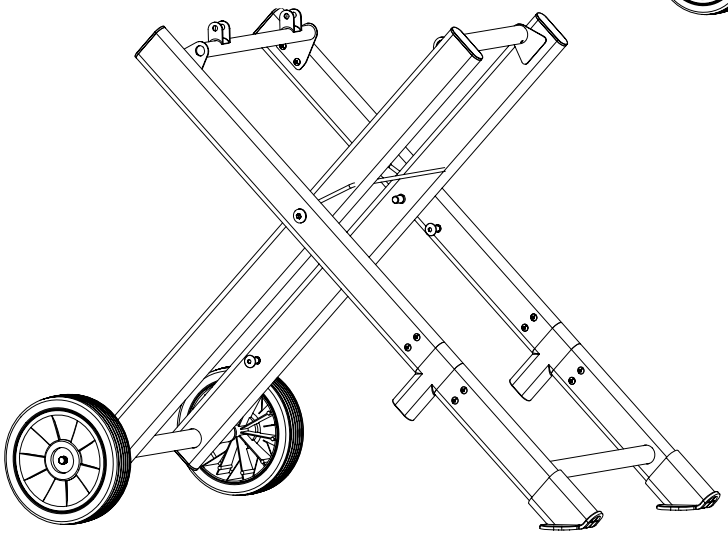
• À l'aide d'un boulon d'essieu (partie H) et de l'écrou hexagonal (partie I), fixez la roue (partie G) sur le chariot (partie J). Répétez l'opération pour la roue située du côté opposé.



3. Assemblage des pieds

- Insérez les connecteurs des pieds inférieurs (parties K) sur le chariot (partie J), comme illustré.
- Assurez-vous que la partie sortante des connecteurs soit dirigée vers le bas
- Assemblez ensuite les pieds inférieurs (parties L) sur les connecteurs, comme illustré.

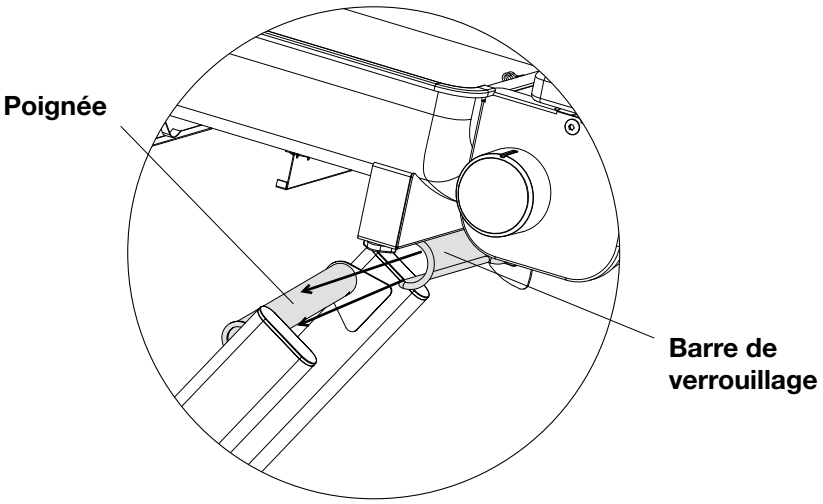




- À l'aide de 16 vis (partie N), fixez solidement le chariot, les connecteurs et les pieds inférieurs, comme illustré.

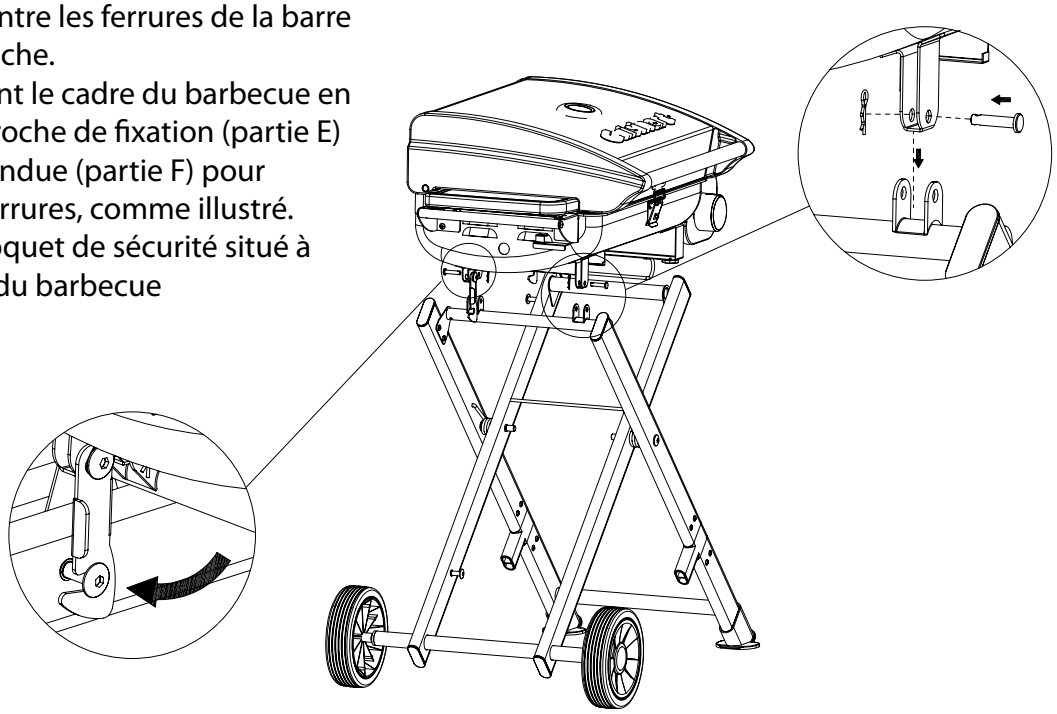
4a. Assemblage du cadre du barbecue

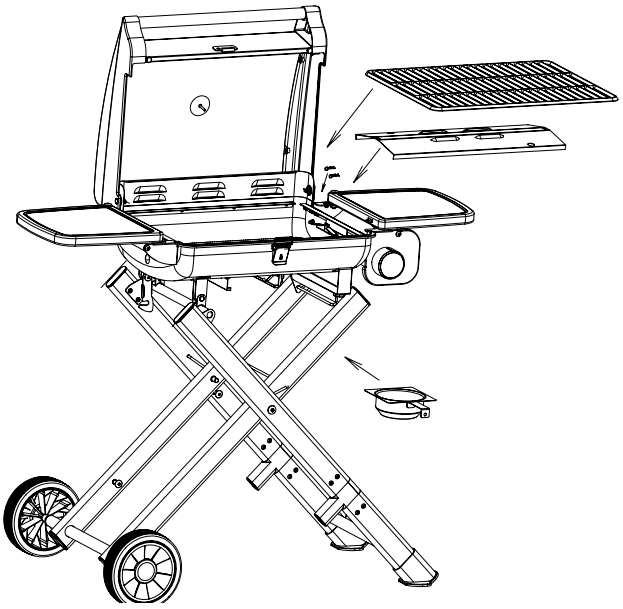
- Assurez-vous que les roues et les pieds soient stables et qu'ils ne glisseront pas.
- Inclinez le cadre du barbecue (partie A) afin que la barre de verrouillage repose sur la poignée.



4b. Assemblage du tube supérieur gauche

- Abaissez le cadre du barbecue sur la barre supérieure gauche (partie M), comme illustré, en alignant les ferrures présentes sur la partie inférieure du cadre de barbecue, entre les ferrures de la barre supérieure gauche.
- Fixez solidement le cadre du barbecue en utilisant une broche de fixation (partie E) et 1 goupille fendue (partie F) pour chacune des ferrures, comme illustré.
- Verrouillez le loquet de sécurité situé à l'arrière droite du barbecue

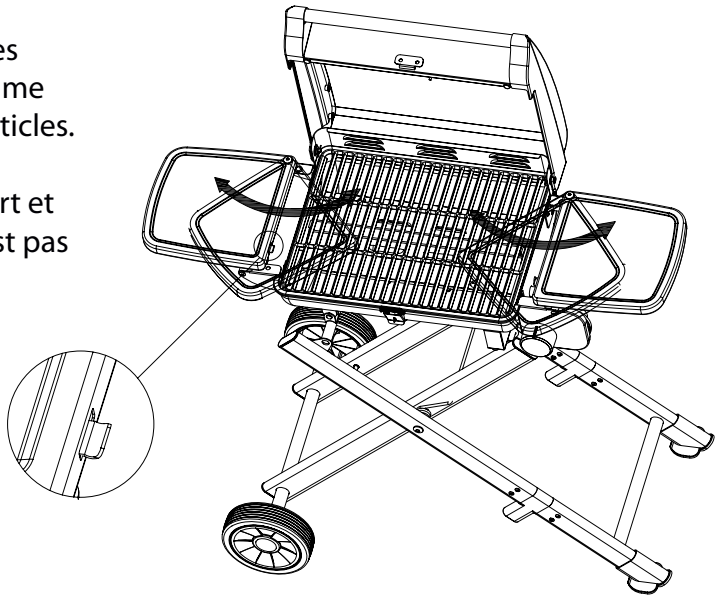




- Mettez en place le diffuseur de chaleur (partie B), la grille de cuisson (partie C) et le bac récupérateur de graisses (partie D), comme illustré.

5. Tablettes latérales

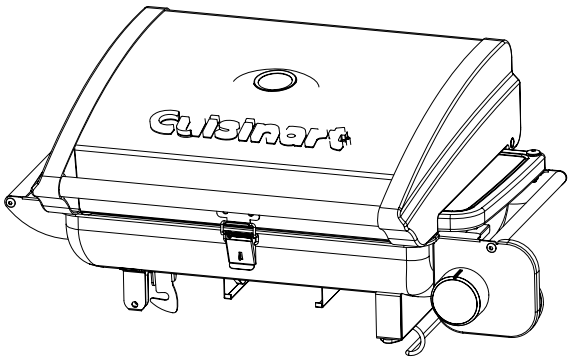
- Les tablettes latérales repliables sont conçues pour vous offrir un espace supplémentaire pratique lorsque le barbecue est utilisé.
- Assurez-vous que les tablettes latérales soient correctement verrouillées, comme illustré, lorsque vous y déposez des articles.
- Les tablettes latérales se glissent vers l'intérieur, facilitant à la fois le transport et le rangement lorsque le barbecue n'est pas utilisé.



B. ÉTAPES POUR LE PLIAGE ET LE TRANSPORT

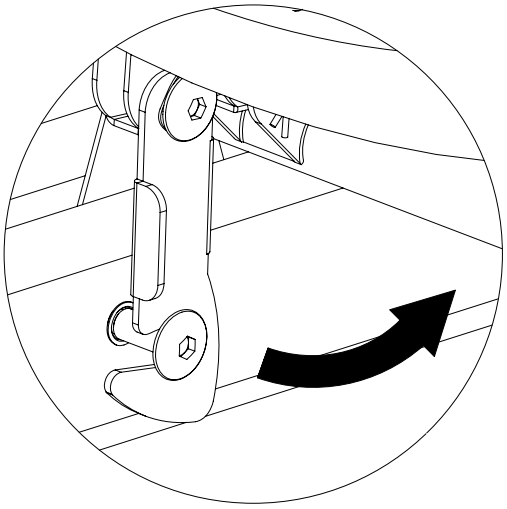
1.

- Faites glisser les tablettes latérales vers l'intérieur et fermez le couvercle du barbecue. Assurez-vous que le dispositif de verrouillage avant du couvercle soit bien fermé afin que le couvercle ne s'ouvre pas pendant le transport.



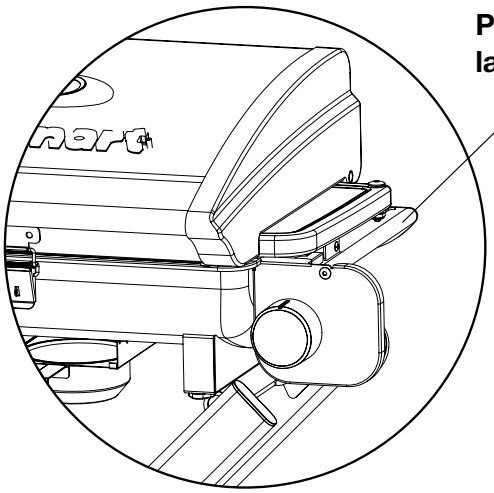
2.

- Déverrouillez le loquet de sécurité situé à l'arrière droit du barbecue.



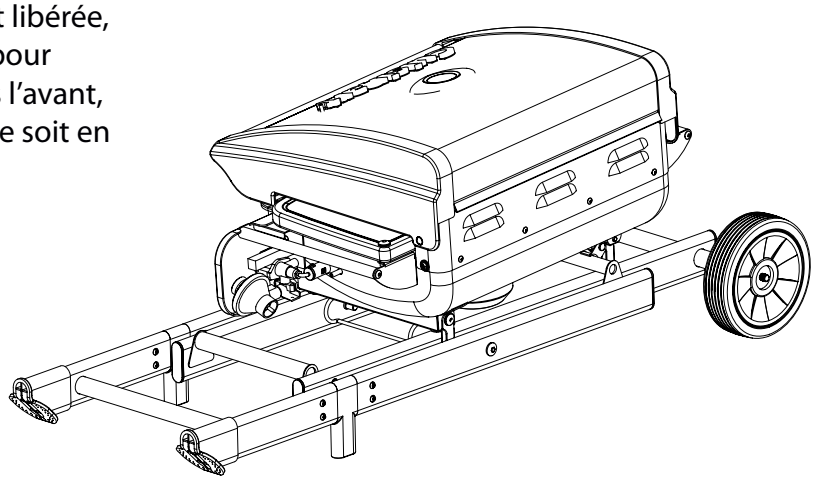
3.

- Stabilisez le barbecue en positionnant un de vos pieds sur la barre transversale des pieds inférieurs (partie L).
- Saisissez la poignée latérale droite et soulevez doucement le cadre du barbecue vers le haut; cela désengagera la barre de verrouillage de la poignée.



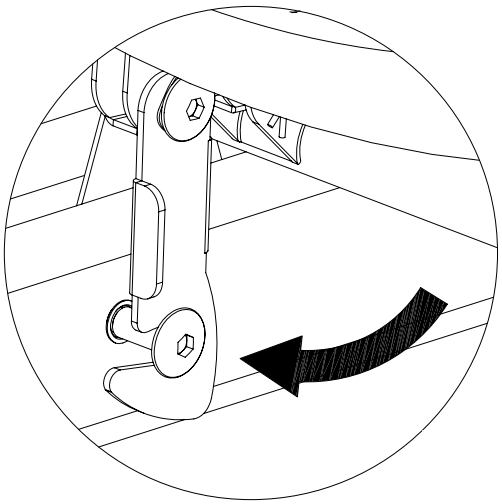
4.

• Lorsque la barre de verrouillage est libérée, abaissez doucement le barbecue, pour permettre aux roues de glisser vers l'avant, jusqu'à ce que le cadre du barbecue soit en position couché.



5.

• Verrouillez les verrous de sécurité gauche et droit aux poteaux de verrouillage, situés à l'arrière du barbecue.



POUR REMETTRE LE BARBECUE EN POSITION DE CUISSON, INVERSEZ LES ÉTAPES CI-DESSUS :

• Déverrouillez les verrous de sécurité gauche et droit.
• Saisissez la poignée latérale droite et soulevez doucement le cadre du barbecue vers le haut, jusqu'à ce que la barre de verrouillage s'engage sur la poignée.
• Verrouillez le verrou de sécurité situé sur la partie arrière droite du barbecue.

4. RACCORDEMENTS DE GAZ

A. GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL/LPG)

- Le gaz de pétrole liquéfié (GPL/LPG) est non toxique, inodore et incolore au moment de sa fabrication. Pour votre sécurité, on donne au GPL/LPG une odeur (qui ressemble à celle du chou pourri), de façon à permettre qu'il soit détecté par l'odorat.
- Le gaz de pétrole liquéfié est extrêmement inflammable et peut brûler soudainement s'il est mélangé à de l'air.

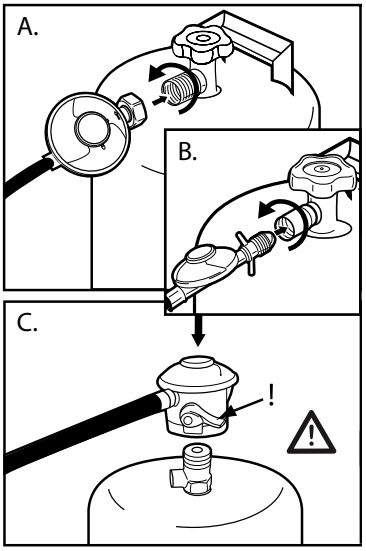
B. PRÉCAUTIONS RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GAZ

- Fermez toujours le robinet de la bouteille complètement quand le barbecue n'est pas utilisé.
- Maniez toujours le robinet de la bouteille avec le plus grand soin.
- Ne raccordez jamais une bouteille gaz sans son détendeur.
- Utilisez toujours un flexible certifié d'une longueur inférieure à 1,50m.
- Transportez et stockez toujours la bouteille en position verticale.
- Ne jamais exposer la bouteille aux rayons directs du soleil ou à une chaleur excessive.
- Ne jamais insérer un objet quelconque dans la sortie du robinet. Cela risquerait d'endommager le clapet de non-retour. Un clapet de non-retour abîmé risque de fuir et de provoquer des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- Ne rangez pas une bouteille de gaz dans un espace fermé, comme un abri à voiture, un garage, une véranda, un patio couvert ou un autre édifice. Stockez-la dans un endroit abondamment ventilé.
- Ne rangez jamais une bouteille de gaz de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous l'appareil.
- Ne rangez pas une bouteille de gaz dans une zone où jouent des enfants.
- Les bouteilles de gaz, même vides, doivent toujours être manipulées avec une extrême précaution. Fermez toujours le robinet de la bouteille avant de la débrancher.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz endommagée. Les bouteilles présentant des bosses, de la rouille ou encore un robinet abîmé peuvent s'avérer très dangereuses et doivent être immédiatement remplacées par une bouteille neuve.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de l'appareil et de la bouteille de gaz, et contactez les pompiers.

C. RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ AU DÉTENDEUR

ATTENTION: Fermez le robinet de la bouteille de gaz en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Assurez-vous que le bouton du panneau de commande de votre barbecue est tourné sur la position ARRET (◯).
- Retirez le bouchon de sûreté du robinet de votre bouteille de gaz
- Raccordez la bouteille de gaz au détendeur :
- Les détendeurs et flexibles ne sont pas fournis, veuillez utiliser un détendeur et flexible adéquat et en accord avec la norme en vigueur dans le pays d'utilisation.



Tous les détendeurs ne sont pas munis du même type de raccord. Veuillez procéder comme suit en fonction du type de raccord présent sur votre détendeur :

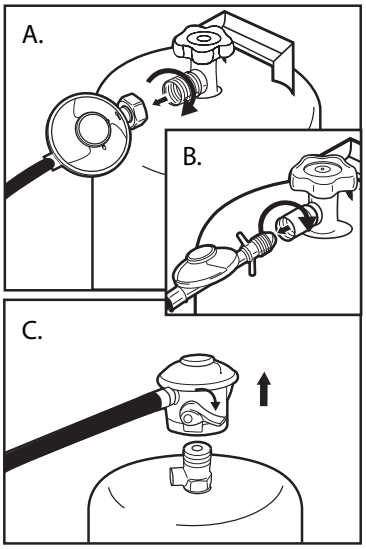
A. Vissez le raccord du détendeur sur le raccord de la bouteille de gaz en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
B. Vissez le raccord du détendeur dans le raccord de la bouteille de gaz en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
C. Vérifiez que le levier du détendeur soit en position d'arrêt (levier dirigé vers le bas). Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz jusqu'à ce qu'il soit fixé.

- Avant d'ouvrir le robinet de la bonbonne de gaz, vérifiez que le raccord est convenablement serré.
- Si vous n'arrivez pas à réaliser le raccordement, contactez votre revendeur.

ATTENTION: N'insérez jamais un corps étranger dans le robinet de votre bouteille de gaz ou dans le raccord de votre détendeur. Cela risquerait d'endommager le matériel et de provoquer une fuite de gaz. Une fuite de propane peut causer une explosion, un incendie pouvant entrainer des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION: Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez l'absence de fuites en procédant à un test d'étanchéité. Pour ce faire, reportez-vous à la rubrique E.

D. REMPLACEMENT D'UNE BOUTEILLE DE GAZ USAGÉE



Avant d'installer une bouteille de gaz neuve dans votre barbecue, commencez par procéder au retrait de la bouteille usagée.

- Fermez le robinet de la bouteille de gaz en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que le bouton du panneau de commande de votre barbecue est tourné sur la position FERME (◯).
- Déconnectez le détendeur de la bouteille de gaz :

A. Déconnectez le raccord du détendeur de la bouteille de gaz en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
B. Déconnectez le raccord du détendeur de la bouteille de gaz en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
C. Abaissez le levier du détendeur pour le mettre en position d'arrêt. Enfoncez ce levier jusqu'à ce que le détendeur se déconnecte de la bouteille de gaz.

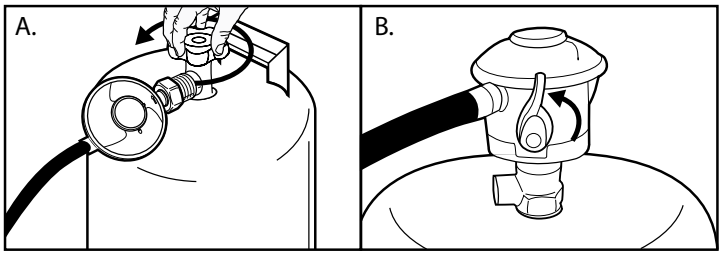
• Retirez la bouteille de gaz usagée de votre barbecue et apportez-la à votre revendeur en gaz.
• Installez et raccordez votre bouteille de gaz neuve comme expliqué dans la rubrique C.

ATTENTION: nous conseillons de remplacer votre bouteille de gaz avant que celle-ci ne soit complètement vide.

E. TESTS D'ÉTANCHÉITÉ

1. Tournez le bouton de réglage du barbecue sur la position d'ARRÊT (◯).
2. Assurez-vous que le détendeur est correctement raccordé sur la bouteille de gaz.
3. Enduisez de solution savonneuse au pinceau le flexible, le détendeur et tous les raccords en partant de la bouteille de gaz et en remontant jusqu'aux brûleurs (principaux et secondaires).
4. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz :

A. En le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
B. En plaçant le levier du détendeur sur la position d'ouverture (levier dirigé vers le haut).



5. Si vous entendez un soufflement, refermez immédiatement le robinet de la bouteille. Il y a une fuite dans la connexion. Corrigez le problème avant de poursuivre.
6. Si des bulles se forment, c'est qu'il y a une fuite. Fermez le robinet de la bouteille de gaz immédiatement et resserrez les raccords concernés par la fuite. Si vous n'arrivez pas à faire cesser les fuites, ne tentez aucune réparation et ne faites pas fonctionner votre barbecue. Contactez votre revendeur.
7. Fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz après le test d'étanchéité en tournant le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.

ATTENTION: Si le flexible présente un dommage apparent (entaille, abrasion, cassure,…) , il devra être remplacé par un flexible conforme avant de faire fonctionner le barbecue.

AVERTISSEMENT

• Le test d'étanchéité doit être réalisé avant la première utilisation de votre barbecue et devra être répété à chaque échange de la bouteille de gaz.
• Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité.
• N'utilisez pas une flamme nue pour chercher les fuites de gaz.
• N'allumez pas les brûleurs pendant le test d'étanchéité.
• L'étanchéité du barbecue doit être vérifiée à l'extérieur, dans un endroit convenablement ventilé, loin de toute source d'allumage, comme les appareils électroménagers alimentés au gaz. Pendant le test d'étanchéité, gardez votre barbecue loin de toute flamme nue ou étincelle.
• Utilisez un pinceau propre et une solution composée de 50% d'eau et de 50% de savon.
• La solution savonneuse peut être légèrement corrosive. Rincez toujours tous les raccords à l'eau claire une fois le test d'étanchéité terminé.
• Si des bulles se forment, abstenez-vous d'utiliser ou de déplacer la bonbonne de gaz. Contactez votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

F. DÉMONTAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BOUTEILLES DE GAZ

Avant de débrancher la bonbonne de gaz :

- Tournez le bouton de réglage du barbecue et le robinet de la bonbonne de gaz sur la position d'ARRÊT (◯).
- Déconnectez le détendeur de la bouteille de gaz.
- Posez le bouchon de sûreté sur le robinet de la bonbonne de gaz. Servez-vous toujours du bouchon fourni avec le robinet de la bouteille.

Tout manquement aux directives relatives à l'emploi du bouchon de sûreté risque de causer de graves blessures ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT

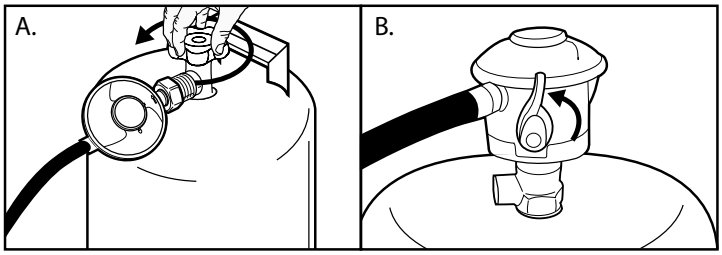
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est allumé. Attendez son refroidissement complet.
- Lors du transport et de l'entreposage de la bonbonne, veillez à ce qu'elle reste en position verticale et non pas couchée sur le côté.
- Ne fumez pas à proximité d'une bonbonne, surtout au cours de son transport dans un véhicule.
- Pour entreposer votre barbecue à l'intérieur d'un bâtiment, la bouteille de gaz doit être débranchée et stockée à l'extérieur. Si la bouteille n'est pas débranchée, ils doivent tous les deux être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
- N'entreposez jamais vos bouteilles de gaz dans un local fermé. Celles-ci doivent être entreposées à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Ne rangez aucune bonbonne de gaz de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous votre barbecue.

5. UTILISATION DU BARBECUE

A. ALLUMAGE

1. Lisez toutes les instructions avant d'allumer votre barbecue
2. Commencez par ouvrir le couvercle
3. Assurez-vous que le bouton de commande de gaz est sur la position d'ARRÊT (◯).
4. Dépliez les tablettes latérales
5. Ouvrez l'alimentation en gaz :

   A. En tournant le robinet de la bouteille de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
   B. En plaçant le levier du détendeur sur la position d'ouverture (levier dirigé vers le haut).



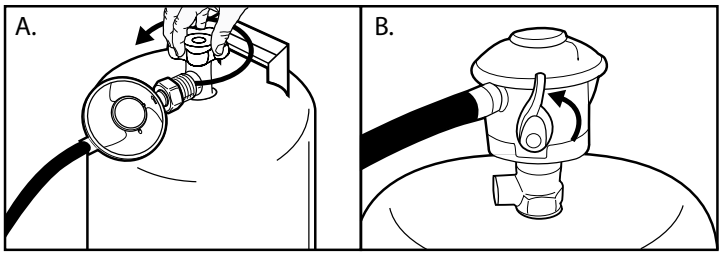
6. Attendez 30 secondes pour laisser le temps au gaz de circuler jusqu'à l'entrée du brûleur.
7. Enfoncez le bouton de commande de gaz et tournez-le rapidement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HIGH » (⚡). L'amorceur cliquera et allumera le brûleur. Laissez le barbecue préchauffer avec le couvercle fermé au moins 2-3 minutes avant de débuter la cuisson.
8. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermez le bouton de commande de gaz, attendez 5 minutes et répétez les étapes 2 à 7.

* Avant la première utilisation du barbecue laissez celui-ci chauffer environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le gaz allumé sur la position « HIGH » (⚡). Cela chauffera les parties internes et dissipera l'odeur de finition de la peinture.

B. ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE

IMPORTANT: Un trou d'allumage est situé sur le côté gauche de la chambre à combustion.

1. Lisez toutes les instructions avant d'allumer votre barbecue
2. Commencez par ouvrir le couvercle
3. Assurez-vous que le bouton de commande de gaz est sur la position d' « ARRÊT » (◯).
4. Dépliez les tablettes latérales
5. Ouvrez l'alimentation en gaz :
   A. En tournant le robinet de la bouteille de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
   B. En plaçant le levier du détendeur sur la position d'ouverture (levier dirigé vers le haut).



6. Attendez 30 secondes pour laisser le temps au gaz de circuler jusqu'à l'entrée du brûleur.
7. Frotter une longue allumette en bois et placer la flamme de l'allumette dans le trou au fond de la chambre à combustion. Placer la flamme près du bord, sur l'extrémité du brûleur.
8. Pressez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son plus haut réglage (🔥).
9. Le brûleur devrait s'allumer. La flamme se propagera autour du brûleur. Laissez le barbecue préchauffer avec le couvercle fermé au moins 2-3 minutes avant de débuter la cuisson.

REMARQUE :
- Inspecter la flamme de brûleur en regardant au travers des trous conçus pour l'allumage par allumette.
- Une bonne flamme doit sortir bleue avec quelques pointes jaunes des trous du brûleur. Des pointes jaunes jusqu'à 6,5 mm (1/4 po) sont acceptables sur des flammes tant qu'aucun carbone ou dépôt de suie n'apparaisse.

C. ARRÊTER LE BARBECUE

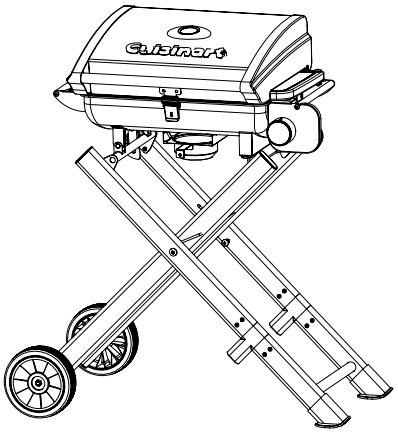
1. Tournez le bouton de réglage jusqu'à la position fermée (◯). Les flammes du brûleur s'éteindront.
2. Coupez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre.

IMPORTANT: Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz.

NB : Il se peut que du gaz réside encore dans les conduits de votre barbecue. Pour l'évacuer, il est conseillé de procéder aux étapes suivantes :
· Laissez l'alimentation en gaz en position fermée
· Tournez le bouton de réglage de votre barbecue sur la position MAX (🔥) durant 30 secondes. Une flamme peut apparaître un bref instant.
· Tournez ensuite le bouton de réglage sur la position fermée.

D. CONSEILS DE CUISSON

ATTENTION: Le couvercle devient extrêmement chaud lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Ne le touchez pas afin d'éviter tout risque de brûlures.



D1. Conseils pour les grilllades

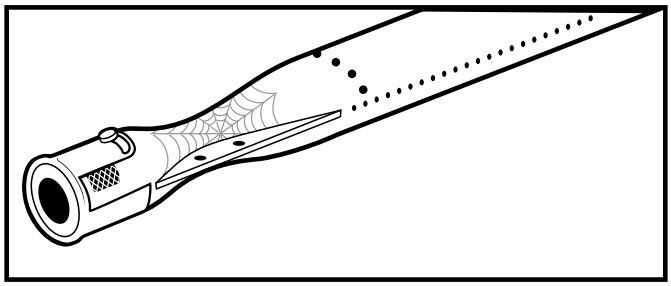
- Pour disposer d'une surface anti-adhésive optimale, enduisez toutes les grilles de cuisson d'une couche d'huile de cuisson avant de préchauffer le barbecue.
- Pour réduire les risques d'embrasements éclairs, gardez toujours votre barbecue bien propre, cuisinez des coupes de viande maigres, retirez l'excès de gras avant la cuisson et évitez la cuisson à des températures très élevées.
- Faites toujours préchauffer votre barbecue en position « MAX » (⚡) avant d'y poser les aliments.
- Assurez-vous de toujours ajuster la température après la phase de préchauffage. La position « MAX » (⚡) sert au préchauffage rapide de l'appareil et à la cuisson de steaks et d'autres coupes de viande.
- Le feu moyen convient pour la plupart des grilllades, cuisson et rôtissage.
- Le feu doux (◑) doit être utilisé pour réchauffer, fumer ou cuire des aliments délicats.
- Evitez de percer la viande à l'aide d'une fourchette avant de la cuire ou pendant la cuisson.
- N'ajoutez pas de sel à la viande avant la grilllade; cela contribue à réduire la tendreté de la viande.
- Ne placez pas de viandes congelées sur les grilles de cuisson du barbecue; cela endommagera de façon permanente la surface de cuisson. Faites préalablement dégeler la viande à température ambiante ou au réfrigérateur.
- Ne retournez pas vos aliments trop régulièrement. Tournez-les une seule fois à mi-cuisson.
- Lorsque vous devez arroser des aliments, attendez la moitié du cycle de cuisson avant l'ajout de sauces.
- Laissez toujours le couvercle en place lorsque vous cuisinez afin de préserver la température du barbecue.

Après chaque utilisation, laissez le barbecue refroidir, videz la cuve à graisse, frottez les surfaces extérieures au moyen d'un produit nettoyant adéquat, séchez et protégez les surfaces au moyen d'une housse à barbecue.

E. EMBRASEMENTS ÉCLAIRS ET FEUX DE GRAISSE

E1. Embrasements éclairs

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du GPL/LPG et construisent souvent leur nid dans les brûleurs de barbecues, ce qui constitue l'une des principales causes des EMBRASEMENTS ÉCLAIRS. En allumant vos brûleurs sans inspecter et nettoyer les tubes de venturi, les orifices et l'intérieur des brûleurs au préalable, vous encourez le risque d'un embrasement éclair qui pourrait endommager votre barbecue, votre maison ou vous blesser gravement.



Signaux alarmants

- Le bouton de commande est chaud ou fond.
- De grandes flammes jaunes jaillissent du brûleur.
- Le barbecue ne parvient pas à atteindre les températures habituelles.
- Le brûleur ne s'allume pas.
- Une odeur de gaz se fait ressentir.
- Un incendie se produit à l'extérieur de la chambre de combustion, en général, visible de l'arrière ou du dessous du panneau de commande.

Prévenir les embrasements éclairs

- Retirez le brûleur afin de les nettoyer et détecter la présence d'obstructions.
- Effectuez des vérifications de sûreté et l'entretien du brûleur.

E2. Feux de graisse

Un feu de graisse est un incendie qui se provoque généralement à l'intérieur de la chambre de combustion. Il s'accompagne en général de flammes hautes, de beaucoup de fumée et de suie noire. Il peut vite devenir incontrôlable s'il n'est pas surveillé. Il peut notamment entraîner la carbonisation de l'intérieur du couvercle du barbecue, des panneaux latéraux du couvercle (à l'intérieur et à l'extérieur), endommager la jauge de température, entraîner une coloration brunâtre des paroies en acier inoxydable et provoquer l'accumulation de suie et de cendres sur la grille de cuisson.

Prévenir les feux de graisse

- Enlevez l'accumulation de graisse sur les pièces clés telles que la plaque de distribution de chaleur, la grille de cuisson et la chambre de combustion.
- Nettoyez fréquemment le récipient de récupération de graisse
- Réduisez toujours la température de cuisson en position 'MOYEN' ou 'MIN' (◑) après avoir effectué le préchauffage de votre barbecue.
- En brûlant l'accumulation de graisse qui se forme sur la grille de cuisson et sur la plaque de répartition de la chaleur après chaque utilisation

Pour votre sécurité

- Ne jetez jamais d'eau sur un feu de graisse.
- Assurez-vous de suivre les étapes relatives aux vérifications de sûreté, les procédures d'entretien et les directives contenues dans le présent manuel avant d'utiliser le barbecue.
- Protégez votre famille et votre maison en effectuant un nettoyage et un entretien réguliers des composants principaux de votre barbecue, y compris le brûleur, le diffuseur de flammes, le plateau à graisse et la grille de cuisson.
- Gardez un extincteur à poudre (Classe BC et ABC) ou CO_2 (Classe B) à portée de main pour éteindre les incendies.

6. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET ENTREPOSAGE DU BARBECUE

Le nettoyage et la maintenance de votre barbecue sont gages de sécurité. De plus, ils assurent le fonctionnement optimal ainsi qu'une longue durée de vie de votre barbecue.

En cas de problème ou de doute sur le fonctionnement ou la sécurité de votre barbecue ou si l'un des problèmes suivants a été détecté :

- Réchauffement inadéquat du barbecue;
- Présence de flammes jaunes à la sortie du brûleur;
- Odeur de gaz;
- Bruits de claquement;
- Retard dans l'allumage du brûleur;
- Chaleur inégalement répartie;
- Embrasements éclairs;
- Feux de graisse;

Éteignez votre barbecue immédiatement et suivez la procédure d'entretien décrite ci-dessous.

AVERTISSEMENT

- Laissez suffisamment de temps à votre barbecue pour refroidir complètement avant de le manipuler ou de nettoyer les pièces.
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz est fermée avant de procéder au nettoyage
- De temps à autre, inspectez et serrez la quincaillerie qui pourrait se desserrer.

A. PROCÉDURE D'ENTRETIEN DU BARBECUE

La procédure d'entretien du barbecue doit être effectuée en début de saison, avant de le sortir de l'endroit où il est entreposé, et au moins à deux reprises au cours de la saison (ou plus si le barbecue est utilisé fréquemment ou toute l'année).

1. Nettoyez l'intérieur et le couvercle du barbecue.
2. Retirez et nettoyez le brûleur, le diffuseur de chaleur, la grille de cuisson et le bac récolteur de graisses.
3. Réassemblez toutes les parties enlevées en vous assurant de les placer correctement.
4. Effectuez un test d'étanchéité et une vérification de sûreté pour tous les raccordements.

A1. Intérieur et couvercle du barbecue

- Retirez la grille de cuisson et le diffuseur de chaleur
- Enlevez la vis de fixation du brûleur; enlevez le brûleur et mettez-le de côté avec PRUDENCE! les bords et le dessus du brûleur peuvent être coupants - faites attention en le manipulant
- Au moyen d'un grattoir en plastique, éliminez l'accumulation de résidus d'aliments et de cendres à l'intérieur de la chambre de combustion et sur le couvercle du barbecue. Faites attention de ne pas toucher l'élément de brûleur, l'allumeur ou son fil.
- **NE PAS UTILISER D'EAU OU DE LIQUIDES POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DU BARBECUE.**
- Remettez en place le brûleur et la vis de fixation.

AVERTISSEMENT : NE PAS UTILISER LE BARBECUE SANS QUE LE BRÛLEUR SOIT REMIS EN PLACE.

A2. Nettoyage du diffuseur de chaleur

- Effectuez toujours un entretien régulier du diffuseur de chaleur afin d'éliminer les saletés. Ne laissez jamais les graisses, le sel ou l'acide provenant des marinades s'accumuler sur le diffuseur.
- Retirez et nettoyez le diffuseur de chaleur toutes les deux cuissons, ou plus fréquemment si vous cuisinez pour un grand nombre de personnes.
- Au moyen d'une brosse de nettoyage pour barbecue, éliminez toute accumulation de résidus sur le diffuseur. Nettoyez toutes les taches au savon doux et à l'eau chaude. Séchez à fond.

• Si vous entreposez votre barbecue à l'extérieur, vous devez nettoyer, retirer et entreposer votre diffuseur de chaleur avec votre grille de cuisson et votre brûleur à l'intérieur.
• Empêchez la rouille et autres corrosions de s'attaquer à la surface de votre diffuseur de chaleur.

Si vous ne le faites pas, cette pièce se détériorera rapidement. Si vous ne retirez pas le diffuseur de chaleur afin de l'examiner, il se peut que vous ne réalisiez pas l'avancement de son état de détérioration. En suivant toutes les instructions contenues dans ce document, la durée de vie de ce composant sera longue et votre barbecue fonctionnera mieux.

A3. Nettoyage du plateau à graisse

• Le plateau à graisse est situé sous la chambre de combustion. Son rôle est de récupérer les écoulements de graisse et les résidus d'aliments non brûlés au cours de la cuisson.
• Attendez toujours que la graisse refroidisse avant de retirer le plateau à graisse.
• Le plateau à graisse doit être vidé régulièrement pour prévenir les embrasements éclairs, les feux de graisse ou les fuites.
• Lavez-le dans l'eau chaude savonneuse (ne pas mettre au lave-vaisselle).

A4. Nettoyage des brûleurs et des tubes de Venturi

• Retirez la grille de cuisson et le diffuseur de flammes afin de mettre le brûleur à découvert.
• Pour retirer le brûleur, retirez d'abord la vis de fixation du brûleur puis retirer le bruleur
• Brossez les parties extérieures du brûleur au moyen d'une brosse métallique ou à poils de laiton.
• En insérant un trombone flexible ouvert ou un embout de perceuse dans chaque orifice, éliminez l'encrassement et la rouille.

AVERTISSEMENT
N'utilisez aucun objet dont le diamètre est plus grand que les orifices; cela pourrait agrandir et endommager ces derniers.
• Au moyen d'une brosse de venturi ou d'un écouvillon, nettoyez l'intérieur du brûleur. Faites preuve d'une grande minutie et assurez-vous que la brosse entre en contact avec l'intérieur du brûleur au complet.
• Tapotez le brûleur légèrement afin de déloger tout résidu. Vous pouvez également éliminer les saletés au moyen d'air comprimé.
• Vérifiez visuellement le couvercle grillagé du tuyau Venturi afin de détecter la présence de saleté, de poussière ou de toiles d'araignées. Nettoyez-les au besoin.
• Réinstallez le brûleur au moyen de l'équipement retiré. Assurez-vous que le brûleur soit adéquatement installé.
• Réinstallez le diffuseur de chaleur et la grille de cuisson.

A5. Nettoyage des grilles de cuisson

CONSEILS
• Eliminez tous les résidus présents sur la grille de cuisson au moyen d'une brosse pour barbecue
• Pour de meilleurs résultats, la grille de cuisson peut être tiède (tiède et non chaude - ne jamais brosser lorsque le barbecue fonctionne, ou lorsque l'intérieur est très chaud). Si nécessaire, la grille de cuisson peut être enlevée du barbecue et nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse.

CONSEIL : Après chaque utilisation du barbecue, faites-le fonctionner en position « MAX » (⚡) pendant 5 minutes supplémentaires afin de brûler les résidus.

AVERTISSEMENT
Pour protéger votre grille de cuisson : retirez-la de votre barbecue et entreposez-la à l'intérieur lorsqu'elle n'est pas utilisée.

A6. Nettoyage de l'extérieur du barbecue

Pour protéger l'aspect et l'intégrité des surfaces en acier inoxydable, le nettoyage de routine est essentiel. L'acier inoxydable ne s'use jamais même si on le nettoie très fréquemment. Il est cependant possible d'endommager les composants en acier inoxydable et de diminuer leur résistance à la corrosion lorsqu'on utilise des produits QUI NE SONT PAS conçus pour un appareil d'extérieur en acier inoxydable.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable :

- Assurez-vous de frotter fréquemment toutes les surfaces en acier inoxydable avec une solution basique DE VINAIGRE ET D'EAU. Si vous employez d'autres produits nettoyants, assurez-vous qu'ils sont spécialement conçus pour l'usage À L'EXTÉRIEUR de l'acier inoxydable. Peu importe les instructions, il faut rincer toute trace de produit nettoyant et essuyer l'appareil au moyen d'un chiffon doux.
- La plupart des produits nettoyants contiennent des agents corrosifs. C'est pourquoi la surface DOIT être rincée et séchée à fond.
- Testez toujours les produits nettoyants sur une petite surface peu visible avant de nettoyer le barbecue complet.
- Vous NE DEVEZ PAS utiliser de brosses en acier ordinaire ou en laine d'acier pour nettoyer l'acier inoxydable. Ces brosses risqueraient de griffer l'acier et laisseraient des particules qui finiraient par rouiller en surface.

B. L'ENTREPOSAGE DE VOTRE BARBECUE

Pour éviter la détérioration et la dégradation des composants de votre barbecue, veuillez accomplir les tâches suivantes avant d'entreposer votre barbecue pour la prochaine saison:

- Retirez et nettoyez tous les composants du barbecue
- Pour aider à prévenir la rouille ou la corrosion, ne laissez pas votre grille de cuisson dans un environnement humide pendant une longue période.
- Prenez bien soin de votre grille de cuisson ; enveloppez-la dans une serviette et entreposez-la à l'intérieur.
- Si vous entreposez le barbecue à l'intérieur : la bouteille de propane DOIT être retirée et être entreposée à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. Si vous entreposez votre barbecue dans un garage, mettez un carton sous le barbecue pour le protéger de la corrosion prématurée.
- Si vous entreposez le barbecue à l'extérieur : le robinet de la bouteille de gaz doit être fermé. Couvrez le barbecue.

N'ENTREPOSEZ SOUS AUCUN PRÉTEXTE le barbecue dans votre garage ou près d'une source de chaleur. Utilisez une housse à barbecue pour protéger celui-ci de l'environnement direct (par ex. la pluie, la neige, les excréments d'animaux, etc.). Veuillez toutefois garder à l'esprit que cela ne protègera pas votre barbecue de l'humidité, de la condensation ou d'autres agents corrosifs. C'est la raison pour laquelle il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de routine.

7. DEPANNAGE

A. AUTRES PROBLÈMES

PROBLÈME	*IDENTIFICATION DE LA CAUSE*
Le brûleur ne s'allume pas (ni à l'aide de l'allumeur électronique ni à l'aide d'une allumette).	• Le détendeur n'est pas correctement raccordé sur la bouteille de gaz. • Le brûleur n'est pas été correctement assemblés dans le barbecue. • Le gaz devient insuffisant ou est épuisé. • Le robinet de la bouteille de gaz est fermé. • L'orifice du connecteur est obstrué. • Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Consultez la rubrique : «**Réinitialisation de la fonction de régulation de débit**».
Présence de feu au niveau du panneau de commande (embrasement éclair).	• Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués. • Le brûleur est placé incorrectement au-dessus du tuyau d'éjection de gaz.
Flammes avec fumée jaune/odeur de gaz qui peut être sentie .	• Le brûleur ou les tubes du brûleur sont obstrués.
Une flamme jaillit en position LOW (FAIBLE).	• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Consultez la rubrique : « Réinitialisation de la fonction de régulation de débit ». • Le gaz devient insuffisant ou est épuisé. • Conditions de vents forts – Déplacez le barbecue afin de le protéger du vent. • Le brûleur n'est pas correctement placé.
Faible chaleur générée avec le bouton en position « MAX » (élevée).	• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Consultez la rubrique : « Réinitialisation de la fonction de régulation de débit ». • Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont peut-être obstrués. • Le flexible est peut-être plié ou déformé. • Le gaz devient insuffisant ou est épuisé. • Préchauffez avec le couvercle fermé pendant 15 minutes. Lorsque la température est basse, préchauffez plus longtemps.
Flamme faible ou incomplète (lorsque le brûleur et le tube de venturi sont propres et libres de toute obstruction).	• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Consultez la rubrique : « Réinitialisation de la fonction de régulation de débit ».
Chaleur ou embrasements excessifs.	• **Excès de gras dans la viande.** • Couvrir plus de 70% de la surface de cuisson peut provoquer une surchauffe du barbecue • Couvercle ouvert pendant la cuisson des grillades. • Le plateau et le récipient de récupération de graisse doivent être nettoyés. • De la graisse s'accumule autour du système de brûleur, ce qui le fait surchauffer. • Opération de cuisson au réglage « MAX » (⚡) sans ajustement du contrôle de la température.
L'intérieur du couvercle s'écaille - comme une peinture qui pèle.	• La graisse a cuit, s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez complètement.

Chaleur décroissante, « son de claquement ».	• Gaz épuisé. • Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués.
Bourdonnement provenant du détendeur.	• Le robinet de la bouteille de gaz a été ouvert trop rapidement.
Fonte du flexible.	• Le flexible et le détendeur sont dotés d'un élément thermique qui interrompra le débit de gaz entre 120°C et 150 °C, en faisant fondre le flexible pour le déconnecter de la bouteille de gaz. • Faible ventilation causée par un dégagement de chaleur inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue. • Surchauffe provoquée par des températures de cuisson élevées et l'accumulation de graisse.

B. DISPOSITIF DE RÉGULATION DE DÉBIT

Si vous éprouvez un des problèmes de fonctionnement suivants, il se peut que vous ayez activé le dispositif de régulation de débit du détendeur.
• Le brûleur n'atteint pas une température suffisamment élevée.
• Les flammes du brûleur sont faibles.
• La pression du gaz est faible.
• Le brûleur ne reste pas allumé.

Dans ce cas, il faut alors réinitialiser la fonction de régulation de débit :

1. Après avoir tourné le bouton de réglage et la source de gaz en position « FERMÉ » (◯), ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Débranchez le flexible et le détendeur de la bouteille de gaz.
3. Tournez le bouton de réglage du barbecue en position « MAX » (⚡).
4. Attendez 3 minutes pour permettre à l'excès de gaz présent dans les valves et dans le conduit de se dissiper.
5. Remettez le bouton de réglage du barbecue en position « FERMÉ » (◯).
6. Avec le couvercle du barbecue toujours OUVERT, rebranchez le flexible et le détendeur sur la bouteille de gaz.
7. Vérifiez tous les raccords du flexible pour vous assurer qu'il est bien scellé.
8. Faites tourner lentement le robinet de la bouteille de gaz pour le mettre en position OUVERT, de ¼ à ½ tour à chaque fois.
9. Attendez environ 5 secondes afin de donner le temps à la pression du tuyau et du régulateur de se stabiliser (pour empêcher la réactivation du dispositif de régulation de débit).
10. Tournez le bouton de réglage du brûleur en position « MAX » (⚡).
11. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique ou allumez le brûleur à l'aide d'une allumette.

C. FOIRE AUX QUESTIONS :

PUIS-JE UTILISER MON BARBECUE AVEC DU GAZ NATUREL?

• NON. Votre Barbecue au gaz Cuisinart est conçu pour fonctionner avec une bouteille de gaz liquéfié (propane ou Butane liquide) seulement. Le gaz naturel N'EST PAS du gaz de pétrole liquéfié (GPL/LPG). N'utilisez jamais d'autres sources de carburant avec votre Barbecue; cela pourrait être dangereux.

PUIS-JE AJOUTER DES PIERRES DE LAVE, DES CARREAUX DE CÉRAMIQUE OU DES BRIQUETTES DE CHARBON DANS MON GRIL AU GAZ CUISINART?

• NON. Votre gril n'est pas conçu pour fonctionner avec ces éléments et pourrait créer une situation dangereuse. Vous pouvez par contre utiliser des planches de bois ou des copeaux de bois dans un "fumoir" situé au-dessus de grille de cuisson, mais rien ne doit être ajouté en dessous de la grille de cuisson.

Cuisinart®